

Reserva Tinto 2018

EXUBERANTE / EXTRATIFICADO / TEXTURIZADO

Quinta da Pedra Alta Reserva Tinto é um vinho tinto do Douro complexo, rico, fermentado em barricas e obtido através da mistura de variedades de uvas indígenas das nossas melhores vinhas.

COLHEITA: Em 2018, uma Primavera fresca e húmida atrasaram a floração cerca de três semanas. Enquanto as temperaturas de Agosto e Setembro foram acima da média, a boa humidade do solo, o rendimento abaixo da média e a elevação das nossas vinhas (250 a 500 metros acima do nível do mar) resultaram na colheita dos nossos tintos na maturação ideal, com sabor vibrante, boa estrutura e acidez equilibrada.

VINIFICAÇÃO:

Assim que as uvas são colhidas, o nosso objetivo é preservar os sabores frutados e evitar a sobre extração, vindimando delicadamente. As uvas são vindimadas, à mão, desengaçadas e fermentadas por leveduras indígenas a temperaturas que rondam os 20-25°C durante 10 dias, em películas. O fermento é gerido através de várias técnicas, dependendo do recipiente utilizado. A pisa da uva, seguida da submersão delicada são utilizadas em lagares de granito, enquanto que nas cubas de aço inoxidável, os fermentos são simplesmente submersos. No final da maceração, os fermentos são drenados/coados e transferidos para uma combinação de barricas de carvalho Francês novos (31%) e barricas de carvalho Francês usadas para serem submetidos à MLF. Após a MLF, dióxido de enxofre é adicionado, e os vinhos amadurecem “sur lie” durante 20 meses antes de serem misturados. Cada casta traz qualidades únicas à mistura final. Num ano quente, a Touriga Nacional, desde a zona mais alta da Quinta, traz consigo paladares texturizados com exuberantes frutos silvestres; A Sousão traz uma cor profunda e uma acidez viva; A Touriga Franca, das zonas menos altas da Quinta, traz-nos um peso médio ao paladar e estrutura, com frutos pretos e características carnudas; e a Tinta Roriz fornece estrutura e complexidade.

COR:

Ameixa escura

AROMA:

Frutos silvestres, com toque carnudo e de especiarias e a complexidade do carvalho fumado

PALATO:

Rico, exuberante, carregado de fruta, com final texturizado e longo e acidez equilibrada

TEMPERATURA DE CONSUMO:

Decantar e servir entre os 16 e os 18°C

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO:

Favas com chouriço
Arroz de Cabidela

CONSERVAÇÃO

Beber agora mas ganhará complexidade nos próximos 10-15 anos

Adequado a Vegetarianos e Vegans



VITICULTURA		VINIFICAÇÃO	
Castas (%)	Touriga Nacional (64%) Touriga Franca (31%) Sousão (4%) Tinta Roriz (1%)	Enólogos	João Pires e Matt Gant
Tipo de Solo	Xisto	Fermentação	Leveduras indígenas em tanques de 1ton e lagares de granito, 10-12 dias em películas
Idade da Vinha	Entre 12 e 18 anos	Malolática	Sim
Videiras por Hectare	Média 3800	Maturação	20 meses “sur lie” em barricas de carvalho francês novo (31%) e usado (69%)
Método de Poda	Cordão simples e duplo	Finamento Filtração	Sem finamento Cartuchos de 1 micron
Altitude acima nível mar	Entre 250 e 500 metros anm	Data Engarrafamento	Agosto 2020
Rendimento	Média de 4.0 ton/hectare	ANÁLISE	
Período de colheita	Entre 17 Setembro e 6 Outubro 2018	Álcool (%)	14.5%
Método de colheita	Manual	Açúcar Residual (g/l)	< 0.6g/l
		pH	3.65
		Acidez Total (g/l)	5.8g/l
		SO2 Total (mg/l)	80mg/l
		SO2 Livre (mg/l)	24mg/l